

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 10.07.2025 11:44:39
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108071227e81add207cbee4149f2098d7a

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Утверждаю

Проректор по образовательной деятельности
ФГБОУ ВО Омский ГАУ

С.Ю. Комарова

26.06.2024



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
ФГБОУ ВО Омский ГАУ

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11

код

Технология продуктов питания из растительного сырья

наименование специальности

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

1г 10м

год начала подготовки по УГ

2024

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 18.05.2022

№ 341

Виды деятельности
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

--	--	--	--	--	--	--	--

288	нвд		8		
144	нвд		4		
144	нвд		4		
	нвд				
144	нвд		4		
144	нвд		4		
	нвд				

	нвд				
216	нвд	6			
	нвд				
	нвд				
	нвд				
216	нвд	6		216	

360	150	210							
3									
5									
4									

3189	1275
------	------

Индекс	Содержание
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОП..01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП..03	Автоматизация технологических процессов
МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
МДК.05.01	Пекарь
МДК.05.02	13321 Лаборант химического анализа
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технологические операции по хранению и переработке зерна и семян
МДК.06.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для хранения и переработки зерна и семян
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Проведение государственных экзаменов
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП..01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП..02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП..03	Автоматизация технологических процессов
ОП..04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.01.01	Учебная практика

ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
УП.04.01	Учебная практика
МДК.05.01	Пекарь
МДК.05.02	13321 Лаборант химического анализа
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технологические операции по хранению и переработке зерна и семян
МДК.06.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для хранения и переработки зерна и семян
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Проведение государственных экзаменов
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
СГ.05	Основы финансовой грамотности
МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Проведение государственных экзаменов
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

	СГ.02	Иностранный язык
	СГ.03	Физическая культура
	СГ.04	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.06	Основы бережливого производства
	ОП..04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
	УП.04.01	Учебная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов
ОК 5		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
	СГ.01	История России
	ПП.06.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов
ОК 6		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
	СГ.01	История России
	СГ.02	Иностранный язык
	СГ.04	Безопасность жизнедеятельности
	ПП.06.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов
ОК 7		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
	СГ.06	Основы бережливого производства
	МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Проведение государственных экзаменов
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
СГ.03	Физическая культура
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности
	Защита выпускной квалификационной работы
	Проведение государственных экзаменов
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
СГ.02	Иностранный язык
ОП..02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП..04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Пекарь
МДК.05.02	13321 Лаборант химического анализа
УП.05.02	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технологические операции по хранению и переработке зерна и семян
МДК.06.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для хранения и переработки зерна и семян
ПП.06.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Проведение государственных экзаменов
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ОП..02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП..03	Автоматизация технологических процессов
ОП..04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для хранения и переработки зерна и семян
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов
ПК 1.2		Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
	МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Пекарь
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Технологические операции по хранению и переработке зерна и семян
	ПП.06.01	Производственная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов
ПК 2.1		Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
	ОП..03	Автоматизация технологических процессов
	МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для хранения и переработки зерна и семян
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов
ПК 2.2		Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
	ОП..02	Процессы и аппараты пищевых производств
	МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)

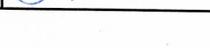
	Защита выпускной квалификационной работы
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.3	Осуществлять цифровизацию технологических процессов
ОП..03	Автоматизация технологических процессов
ОП..04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	Защита выпускной квалификационной работы
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ОП..01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
МДК.05.02	13321 Лаборант химического анализа
УП.05.02	Учебная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ОП..01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
МДК.05.02	13321 Лаборант химического анализа
УП.05.02	Учебная практика
МДК.06.01	Технологические операции по хранению и переработке зерна и семян
	Защита выпускной квалификационной работы
	Проведение государственных экзаменов
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса

	УП.04.01	Учебная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов
ПК 4.2		Планировать выполнение работ исполнителями.
	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
	УП.04.01	Учебная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов
ПК 4.3		Организовывать работу трудового коллектива.
	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
	УП.04.01	Учебная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов
ПК 4.4		Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
	УП.04.01	Учебная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов
ПК 4.5		Вести учётно-отчётную документацию.
	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса
	УП.04.01	Учебная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
		Проведение государственных экзаменов

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
ООД	Обязательные обще образовательные дисциплины												
ООД	Обязательные обще образовательные дисциплины (по профилю специальностей)												
ООД	Обязательные обще образовательные дисциплины(по выбору)												
СГ	Социально-гуманитарный блок	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
СГ.01	История России	ОК 5	ОК 6										
СГ.02	Иностранный язык	ОК 4	ОК 6	ОК 9									
СГ.03	Физическая культура	ОК 4	ОК 8										
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	ОК 4	ОК 6	ОК 8									
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОК 3											
СГ.06	Основы бережливого производства	ОК 2	ОК 4	ОК 7									
СГ.07	Психология общения												
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл												
ОП.	Обязательный профессиональный блок	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2		
ОП..01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ПК 3.1	ПК 3.2								
ОП..02	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 2	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.2								
ОП..03	Автоматизация технологических процессов	ОК 1	ОК 2	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 2.3							
ОП..04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 2	ОК 4	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.3							
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5				
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2					
МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2					
МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2					
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2					
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2					
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3					
МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3					

МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3					
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3					
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3					
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2							
МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2							
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2							
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 2	ОК 4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса	ОК 2	ОК 4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
УП.04.01	Учебная практика	ОК 2	ОК 4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 1.2	ПК 3.1	ПК 3.2						
МДК.05.01	Пекарь	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 1.2								
МДК.05.02	13321 Лаборант химического анализа	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2							
УП.05.02	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2							
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 1.2								
ПМ.06	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 6	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 3.2		
МДК.06.01	Технологические операции по хранению и переработке зерна и семян	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 1.2	ПК 3.2							
МДК.06.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для хранения и переработки зерна и семян	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1							
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 6	ОК 9	ПК 1.2					
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИДИПЛОМНАЯ)												
	Государственная итоговая аттестация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5			
	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1
	Подготовка к государственным экзаменам	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5			
	Проведение государственных экзаменов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5			

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Социально-экономических дисциплин;
	2	Иностранного языка;
	3	Прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности
	4	Профессиональных дисциплин
	5	Безопасности жизнедеятельности
	6	Помещение для самостоятельной и воспитательной работы
		Лаборатории:
	1	Технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	2	Лабораторного контроля качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья
		Мастерские:
	1	Учебно-производственные
		Спортивный комплекс:
	1	Спортивный зал
	2	Тренажерный зал
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	2	Актный зал

Пояснения		
<p>Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Университетского колледжа агробизнеса федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина" разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в условиях эксперимента по разработке, апробации и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет», проводимого в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 16 марта 2022 г. № 387 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2022, № 12, ст. 1871) – с 1 августа 2022 года.</p>		
<p>Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</p>		
<p>Учебные и производственные практики проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей концентрировано в соответствии с графиком учебного процесса. В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы (проекта) и демонстрационного экзамена.</p>		
<p>Вариативная часть сформирована для обеспечения конкурентноспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда. Вариативная часть распределена на увеличение объема имеющихся профессиональных модулей и введения профессионального модуля "Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях" с учетом запросов работодателей региона.</p>		
Согласовано		
Начальник учебно - методического управления		И.Т. Надеева
Директор		А.П. Шевченко
Зам.директора по учебной работе		М.В. Иваницкая
Председатель методического совета		М.В. Иваницкая